

MENUS DU 21/10/2024 AU 25/10/2024

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 21/10/2024	Mardi 22/10/2024	Mercredi 23/10/2024	Jedi 24/10/2024	Vendredi 25/10/2024
Entrée	Taboulé à base de semoule BIO	Salade haricot vert BIO au vinaigre de cidre	Terrine de campagne* Crêpe au fromage	Salade verte	Céleris sauce ravigote
Plat	Poisson meunière Cordon bleu de volaille	Longe de porc* à la Dijonnaise Haché de saumon milanaise	Omelette à la provençale	Boulettes végétales BIO sauce ketchup Sauce bolognaise	Quenelle de brochet à la Lyonnaise
Accompagnement	Petit pois	Pommes noisettes	Carottes	Macaronis	Epinards béchamel
Laitage	Yaourt ETTREZ nature sucré au lait entier	Saint-Paulin à la coupe	Cantal à la coupe AOP	Buchette mélange à la coupe	Fromage blanc
Dessert	Raisin blanc	Mousse au chocolat	Pomme bio	Marmelade de myrtilles maison	Moelleux aux fruits maison à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 28/10/2024 AU 01/11/2024

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 28/10/2024	Mardi 29/10/2024	Mercredi 30/10/2024	Jendredi 31/10/2024	Vendredi 01/11/2024
Entrée	Macédoine de légumes	Mousse de volaille Samoussa aux légumes	Coeur de laitue	Cheveux du démon(carottes) aux yeux de sorcière	
Plat	Blanquette de poisson MSC	Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Pépites colin 3 céréales Jambon grillé*	Duo gnocchis d'Halloween sauce sanguinolente(PC) Parmentier boeuf du démon (PC)	
Accompagnement	Riz BIO	Gratin de brocolis	Lentilles BIO LOCAL		
Laitage	Camembert à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris	Petit suisse aux fruits	Mimolette à la coupe	
Dessert	Crème dessert vanille	Orange bio	Cocktails de fruits au sirop	Gâteau des pénombres aux éclats d'orange(oeufs BIO)	

* = Plat avec du porc